

山県市産「栗」の美味しさを全国へ 石井食品とコラボ商品開発 平成 29 年 10 月 1 日(日)より販売開始

山県市（市長 林宏優 以下当市）は、当市の栗生産者と“イシイのおべんとクン、ミートボール”でおなじみの石井食品株式会社（本社：千葉県船橋市 代表取締役社長：長島 雅）が連携、開発し、平成 29 年 10 月 1 日より順次販売する新商品『炊き込みごはんの素 岐阜山県の栗 栗ごはん』、『利平栗の甘露煮』、『岐阜山県の栗 栗きんとん』の PR 支援を通して、当市の栗のおいしさを全国に発信します。

当市は、“栗の王様”“幻の和栗”と名高い『利平栗（りへいぐり）』発祥の地として知られており、毎年約 14 トンの栗が生産され、多くは県内の菓子加工用として出荷されています。

これまで県内での消費が多く、市や栗生産者として「山県市産の栗」「利平栗」の普及拡大を図りたいという思いから、当市と市内栗生産者、石井食品が連携し、今年収穫した「山県市産の栗」を使用した新商品を石井食品が開発、販売することを機に、当市の栗の美味しさを全国へ広めてまいります。

本商品販売初日となる 10 月 1 日（日）には、市内外から多くの人々が訪れる当市最大のイベント『山県市ふるさと栗まつり 2017』を開催することから、会場内では『炊き込みごはんの素 岐阜山県の栗 栗ごはん』の試食および販売も実施します。

『炊き込みごはんの素 岐阜山県の栗 栗ごはん』、『岐阜山県の栗 栗きんとん』は、当市産の栗の特徴である“ほっくりとした食感”が味わえます。また、12 月より販売予定の『利平栗の甘露煮』は、一般的な栗に比べ甘味が強く大粒な『利平栗』の味を堪能できる商品となっています。

栗のおいしさと鮮度を最大限に生かすため、収穫後すぐに石井食品の工場ですべて皮をむき、シミや色を調整する食品添加物を使用せず甘露煮にしました。

また、パッケージには、当市の魅力発信 Web サイト『YAMAGATA BASE（山県ベース）』の QR コードも記載し、商品を手にした方に「岐阜のヤマガタ」、「山県市産の栗」の認知拡大も図ってまいります。

当市では、本取り組みにより、栗をブランド化し、高値安定需要を目指すことで、今後は生産者の意欲向上と担い手確保に繋げ、更には、市の魅力発信による認知度向上も目指してまいります。

■商品概要

商品名	炊き込みごはんの素 岐阜山県の栗 栗ごはん	利平栗の甘露煮	岐阜山県の栗 栗きんとん
販売価格	1,100 円（税抜）	1,850 円（税抜）	100g 900 円(税抜) 200g 1,650 円(税抜)
発売日	平成 29 年 10 月 1 日（日）	平成 29 年 12 月 1 日（金） 予定	平成 29 年 12 月 25 日（月） 予定
栗の品種	主に筑波	利平栗	主に筑波
商品の特徴	 粗塩と岐阜県の地酒で栗の風味を際立たせた 2 合用の炊き込みごはんの素です。	 利平栗の美味しさを生かすため、砂糖と共にじっくりと煮込み甘露煮に仕上げました。	 漂白剤・着色料を使わずに仕上げ、栗本来の風味を味わっていただける栗きんとんです。

※栗の収穫時期、数量が限られているため、各商品数量限定販売となります。

《参考資料》

■『利平栗（りへいぐり）』とは

日本を代表する栗の品種で、岐阜県山県郡大桑村（現山口市）の土田健吉氏が、**1940年に日本産の栗と天津甘栗に用いられる中国栗を掛け合わせて生み出した品種で、「栗の王様」と呼ばれています。**

利平栗の特徴は、粒はふっくらと丸い形をしており、焙煎した上質のコーヒー豆のような独特の色合いと艶があり、甘味の強い栗です。



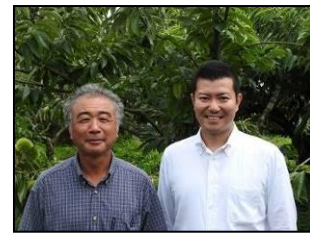
大粒で甘味が強い
栗の王様『利平栗』

■山口市産「栗」の特徴

当市は、面積の約80%強を「山」が占める自然豊かな地域です。

8月下旬から10月初旬まで収穫され、**山口市産の栗は香りと甘みが強く、ほっくりとした食感が特徴です。**

この味わいを楽しんでいただくために、市内を流れる鳥羽川上流の澄んだ水を水源に、低樹高栽培や有機肥料活用などの栽培管理のもと、品質の高い栗を生産しています。



風味のよい栗栽培をする
栗生産者

■魅力発信 Web サイト『YAMAGATA BASE』とは

「山をもう一度デザインする」をコンセプトに、自治体ではあまり見られないデザイン性と SNS との連携により市内外の“山県ファン”を広げている、注目度が高い Web サイトです。

当市を知らない人にも「山」をキーワードにサイトに訪れてもらう仕組みづくりがされており、幅広い情報を発信しています。（サイト URL：<https://yamagata-base.com/>）



魅力発信 Web サイト
『YAMAGATA BASE』
トップ画面

■石井食品(株)とは

1946年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後、1970年に業界初の調理済みハンバーグ「チキンハンバーグ」を発売。1974年には「ミートボール」を発売。その他、幅広い加工食品を展開しています。

素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、無添加調理(製造過程においては食品添加物を使用しておりません)に取り組んでおり、味や色そして食感など、素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追究を行っています。そのため、良質な素材は欠かせません。

また、独自のトレーサビリティシステムを構築しており、商品に使用している素材がいつ・どこで作られたのか、パッケージに書かれている「品質保証番号」と「賞味期限」を石井食品ホームページに入力すると、その製品の情報をすぐ知ることができます。



【山口市の取り組みに関するお問い合わせ】 産業課 山田・棚橋

Tel : 0581-22-6830 / Fax : 0581-22-2118 / Mail : sangyo@city.gifu-yamagata.lg.jp

【石井食品に関するお問い合わせ】 石井食品 広報 蜂谷・阿部

Tel : 047-435-0141 / Fax : 047-435-0151